

MARINIERTER LACHS MIT SPARGEL IN BÄRLAUCHMAYONNAISE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bärlauch-Pesto 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUTATEN

4 

- 200 g Lachs, mariniert
- 8 St. weißer Spargel
- 2 dl Mayonnaise
- 40 g Bresc Daslookpesto (Bärlauchpesto)
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- Salaterbsen-Kresse

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit der Bärlauchpesto vermischen. Den Spargel schälen und kochen. Abtropfen lassen und direkt in der Bärlauchmayonnaise marinieren. Den marinierten Lachs in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel auf einem Teller anrichten und den Lachs dachziegelförmig darauf legen. Mit einer Kirschtomate, Salaterbsen- Kresse und der Bärlauchmayonnaise garnieren.